

0-800-26724
www.bosch-home.pe

Manual de instrucciones Pro6000/Pro7000



 **BOSCH**
Innovación para tu vida

COD. 35134 07-05-12

Actualización: (12/11/2012)

Manual **BOSCH** Pro6000 / Pro7000 Cod. 35134 Medida: 190 x 290 mm. Color: Negro Arte: 030/12 **HOJA N° 1: TIRA**

Condiciones de Garantía



- La vigencia de la garantía es de un año, contando a partir de la fecha de adquisición del producto.
- Para hacer uso de la garantía, tan solo deberá presentar la factura ó boleta de venta.
- Para coordinar la visita de un técnico, comuníquese al Servicio Autorizado de fábrica (SAF) más cercano o llámenos a nuestra Línea Gratuita 0-800-26724.
- Le recordamos leer cuidadosamente el Manual del usuario antes de utilizar el producto.
- La garantía cubre desperfectos en los productos debido a componentes o materiales con falla de fábrica o falla de origen.
- La garantía no cubre los problemas y/o fallas derivados de lo siguiente :
 - Maltrato o uso inadecuado del producto.
 - Daños ocasionados por mudanzas o transportes mal efectuado.
 - Caída, golpes y/o ubicación inadecuada.
 - Mala instalación del producto.
 - Uso de cables inadecuados, uso del producto bajo condiciones ambientales extremas.
 - Voltaje anormal o fluctuaciones de voltaje.
 - Por uso comercial, los productos Bosch son sólo para uso doméstico.
 - Causas naturales tales como terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, incendios, entre otros.
 - Daños causados por ingreso de insectos, roedores, arena o elementos extraños ajenos al artefacto.
 - Por uso de artículos de limpieza no recomendados.
- La garantía se perderá en caso de que el producto hubiese sido reparado por taller o personas no autorizadas por BOSCH.
- La marca no garantiza el buen funcionamiento del producto en caso que el cliente use su producto con instalaciones eléctricas clandestinas y no cuente con un medidor de luz formal que garantice la buena calidad de energía eléctrica.

Línea Gratuita
0-800-26724



SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

Nuestros Servicios Autorizados de Fábrica atienden en las principales localidades del Perú.
Nos puede encontrar en :

AREQUIPA	IQUITOS
AYACUCHO	JAÉN
ABANCAY - ANDAHUAYLAS	JUANJUI
BAGUA GRANDE (AMAZONAS)	JULIACA
CAJAMARCA	LA MERCED - SATIPO - TARMA - C. PASCO
CHACHAPOYAS	MOYOBAMBA - RIOJA
CHICLAYO	PISCO
CHIMBOTE	PIURA
CHINCHA	PUCALLPA
CUSCO	PUERTO MALDONADO
HUACHO	PUNO
HUANCAYO	TACNA
HUÁNUCO	TARAPOTO
HUARAL	TINGO MARÍA
HUARAZ	TRUJILLO
LIMA	TUMBES
ICA	YURIMAGUAS
ILO - MOQUEGUA	

Para mayor información sobre direcciones y teléfonos entre a :
www.bosch-home.pe

o llámenos a nuestra Línea de Atención Gratuita :
0-800-26724

16 - Especificaciones Técnicas

Cocina de Uso Domestico	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500 6550								7000 7100 7200 7300 y 7400			
Categoría	II 2-3											
Dimensiones del Producto	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500 6550								7000 7100 7200 7300 y 7400			
Altura con pie (mm)	943								943			
Altura sin pie (mm)	883								883			
Ancho (mm)	610								770			
Profundidad (mm)	635								650			
Peso (kg)	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500 6550								7000 7100 7200 7300 y 7400			
Neto	43								48			
Bruto	47								53			
Potencia Térmica (kW / MJ/h)	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500		6550		7000 y 7100		7200 7300 y 7400					
	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido		
Quemador Semi-Rápido	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1		
Quemador Rápido	2.80 / 10	1.0 / 3.6	—	—	2.80 / 10	1.0 / 3.6	2.80 / 10	1.0 / 3.6	2.80 / 10	1.0 / 3.6		
Quemador Triple llama	—	—	3.0 / 10.8	1.0 / 3.6	3.80 / 13.6	1.0 / 3.6	3.80 / 13.6	1.0 / 3.6	3.80 / 13.6	1.0 / 3.6		
Quemador Horno	3.40 / 12.2	—	3.40 / 12.2	—	3.40 / 12.2	—	3.40 / 12.2	—	3.40 / 12.2	—		
Quemador Grill	—	—	1.25 / 4.5	—	—	—	—	—	1.25 / 4.5	—		
Pot. Térm. Total (kW / MJ/h)	11.45 / 41.22		11.65 / 41.94		16.3 / 58.68		16.3 / 58.68					
Volumen del Horno dm³	55								93.5			
Consumo de Gas GLP (g/h)	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500		6550		7000 y 7100		7200 7300 y 7400					
	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido		
Quemador Semi-Rápido	127	43	127	43	127	43	127	43	127	43		
Quemador Rápido	204	73	—	—	204	73	204	73	204	73		
Quemador Triple llama	—	—	230	73	276	73	276	73	276	73		
Quemador Horno	247	—	247	—	—	—	—	—	247	—		
Quemador Grill	—	—	91	—	—	—	—	—	91	—		
Consumo Total de Gas para GLP (g/h)	832		858		1185		1185					
Características eléctricas	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500 6550								7000 7100 7200 7300 y 7400			
Potencia de Lámpara (W)	15								15			
Tensión (V)	220								220			
Frecuencia (Hz)	60								60			
Naturaleza de los Gases	Segunda Familia (Natural)								Tercera Familia (GLP)			
Presión Nominal (kPa)	1.84								2.75			
Tabla de Inyectores	6000 6100 6200 6300 6400 6450 6500		6550		7000 7100 7200 7300 y 7400		7000 7100 7200 7300 y 7400					
	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP		
Quemador Semi-Rápido	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65		
Quemador Rápido	1.15	0.85	1.15	0.85	1.15	0.85	1.15	0.85	1.15	0.85		
Quemador Triple llama	—	—	1.24	0.88	1.35	0.98	1.35	0.98	1.35	0.98		
Quemador Horno	1.40	0.93	1.40	0.93	1.60	1.05	1.60	1.05	1.60	1.05		
Quemador Grill	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55		

1 - Informaciones Útiles

Lea atentamente este manual de instrucciones y disfrute todos los recursos de su nueva cocina Bosch.

Válvula de Seguridad en Horno.

Su cocina tiene un sistema de seguridad que interrumpe automáticamente el paso del gas, en caso que la llama del horno se apague o no encienda. Para informaciones adicionales, vea las páginas 16, 17 y 18.

Medio Ambiente

BSH Electrodomésticos se preocupa por nuestro medio ambiente y evita contaminarlo. Por eso, utiliza en el embalaje de sus productos materiales reciclables y/o reutilizables. Al reciclar/reutilizar este embalaje generaremos menos basura y reduciremos el consumo de recursos naturales, como el corte innecesario de árboles. Felicitaciones por su contribución al mandar este material al reciclaje/reutilización, en vez de tirarlo en la basura común. La Naturaleza se lo agradece!


Importante: Al llamar o enviar un e-mail, por favor informe los datos de la Etiqueta de Identificación del Producto.

Etiqueta de Identificación del Producto

Su cocina cuenta con un código de Identificación, que permite identificar diversas informaciones sobre su producto. A través de este código, la atención será aún más rápida en caso que usted necesite nuestro SERVICIO de ATENCION al CLIENTE. El código de identificación del producto se encuentra en la etiqueta pegada en el frente del horno. No debe remover esta etiqueta. Le recomendamos que copie el código en el espacio siguiente, pues esto facilitará un eventual contacto con nuestro SAC (Servicio de Atención al Cliente).

E-Nr: _____ / _____ FD: _____

Además del código de identificación del producto, es importante que usted tenga a mano los siguientes datos:
. Factura de compra;
. Su domicilio y número de teléfono completos.

 Lea atentamente las Instrucciones

Para una mejor utilización y aprovechamiento del producto, siga las instrucciones de instalación, utilización, limpieza, mantenimiento y seguridad.

Indice

Informaciones Útiles	②	Timer	⑳
Conozca su Cocina	④	Luz del Horno	㉓
Tabla de Atributos	⑥	Rejillas	㉔
Instalación	⑧	Limpieza y Mantenimiento	㉕
Conexión del Gas	⑪	Precauciones de Seguridad	㉖
Encendido de Hornillas	⑬	Cuidados de Uso	㉗
Encendido de Horno	⑮	Problemas y Soluciones	㉘
Encendido de Grill	⑱	Especificaciones Técnicas	㉙
Turboconvección	㉚		

15 - Problemas y Soluciones

En algunos casos, con un simple procedimiento, usted puede solucionar un eventual problema en su cocina. Antes de llamar al Servicio Técnico Autorizado, haga las verificaciones siguiendo la tabla siguiente:

Problemas:	Procedimientos - Verifique si:
Hornillas no encienden	. La manguera del gas está doblada.
	. Los quemadores están sucios o mojados.
	. El gas se está acabando o si hay gas en la red.
	. Las hornillas / esparcidores están mal encajados.
	. Los electrodos están echando chispas.
	. El regulador de presión del gas está abierto.
	. El regulador de presión está dentro de la validez.
	. Hay energía eléctrica.
Encendido eléctrico no funciona	. La cocina está conectada en el contacto.
	. Los electrodos están limpios.
	. Los esparcidores están mal encajados.
	. Los quemadores están sucios o mojados.
Horno o Grill a gas no funciona	. La manguera del gas esta doblada.
	. El gas se está acabando o si hay gas en la red.
	. La cocina está conectada en el contacto.
	. El regulador de presión del gas está abierto.
	. El regulador de presión está dentro de la validez.
	. Hay energía eléctrica.
	. La puerta del horno está cerrada.
	. La forma de encendido está correcta.
	. En los modelos con Válvula de Seguridad es necesario empujar la perilla hasta el fin del recorrido y presionarla cerca de 10 segundos después de encender la flama.
Hornilla con llama amarilla o mancha las cacerolas	. Las hornillas están sucias o mojadas.
	. El gas se está acabando.
	. Las hornillas / esparcidores están mal encajados.
Luz del horno no enciende	. La cocina está conectada en el contacto.
	. Falta energía eléctrica en el dorado.
	. La lámpara está quemada o mal enroscada.
	. Si la lámpara está de acuerdo con la tensión.
Horno no cocina	. El gas se está acabando.
	. El regulador de presión está dentro de la validez.
	. La manguera del gas esta doblada.

14 - Cuidados de Uso

NUNCA

- . Nunca use productos abrasivos u objetos puntiagudos para limpiar su cocina.
- . Nunca use vinagre, limón o solvente en la limpieza.
- . Nunca utilice papel aluminio sobre la mesa de inox y en el piso del horno.
- . Nunca deje la cocina en frente o al lado del refrigerador/congelador ni en lugares próximos a corrientes de aire, pues todos estos factores pueden provocar choques térmicos en la cubierta de vidrio y/o puerta del horno.
- . Nunca use paños húmedos para limpiar la puerta de su horno mientras esté caliente.
- . Nunca arroje agua sobre su cocina.
- . Nunca deje utensilios con asa hacia afuera de la mesa de la cocina.
- . Nunca enfrie las parrillas de mesa y esparcidores con agua, pues el choque térmico dañará el esmalte de protección del material. Espere a que se enfrien naturalmente para limpiarlo.
- . Nunca enfrie la hornilla en agua, pues el choque térmico puede deformar la pieza.
- . Nunca use recipientes con fondos cóncavos o en forma de anillo sin soporte para cacerola.
- . Nunca ponga nada directamente sobre el piso del horno.
- . No utilice la puerta del horno como base de apoyo para cacerolas o cualquier otro utensilio.
- . No utilice la cubierta de la cocina para colgar paños para secar platos, pues esto podrá ocasionar un incendio.
- . Cuidado con la elevación de las llamas en la preparación de los alimentos.
- . Nunca limpie los vidrios con productos químicos fuertes como solventes, ácidos o productos abrasivos u objetos puntiagudos.

IMPORTANTE: No instalar en lugares sin ventilación permanente.

SIEMPRE

- . Siempre utilice su cocina con todas las parrillas de mesa.
- . Siempre utilice recipientes con diámetros superiores a 12 cm.
- . Al utilizar el horno, siempre deje una distancia de 3 a 5 cm entre recipientes y los laterales internos.
- . Siempre precaliente el horno 15 minutos a temperatura máxima, para la preparación de alimentos.
- . Se recomienda poner las pastas y carnes en la segunda altura del horno.
- . Evite abrir la puerta del horno cuando esté en uso. Acompañe la preparación del alimento a través del visor de la puerta, economizando tiempo, gas y obtenga un horneado uniforme.
- . Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar el desplazamiento de los alimentos.
- . Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- . Tenga cuidado al manejar alimentos u objetos dentro del horno mientras esté caliente.
- . Limpie los vidrios y la puerta utilizando un paño suave o esponja suave con detergente neutro o desengrasante.

2 - Conozca su Cocina

2.1 Cocinas PRO 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6450, 6500 y 6550

- 1 - Tapa de vidrio.

2 - Quemador semi-rápido.

3 - Parrillas de mesa.

4 - Quemador rápido (6000, 6100, 6200 6300, 6450, 6500)
- Quemador rápido Triple Llama (6550).

5 - Interruptor de luz (6300, 6400, 6450, 6500 y 6550).
- Interruptor de luz / ignición(6000, 6100 y 6200).

6 - Timer digital sonoro (6500).
- Timer digital corta gas (6550).
- Timer sonoro (6450).

7 - Panel de control.

8 - Perillas externas.
- 9 - Parrilla de horno.

10 - Bandeja de horno (6400, 6450, 6500 y 6550).

11 - Visor puerta de horno.

12 - Puerta de horno con doble vidrio.

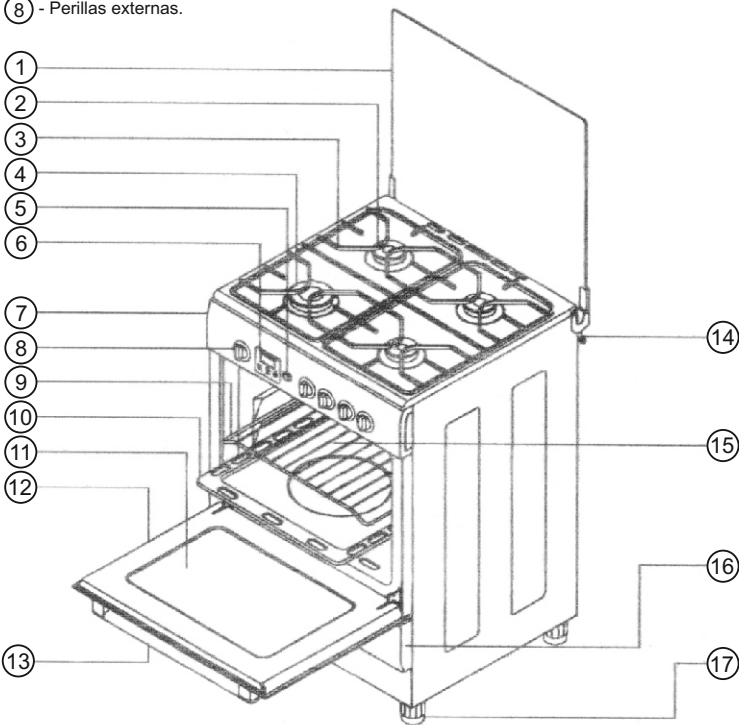
13 - Tirador puerta de horno.

14 - Ingreso de gas.

15 - Quemador grill (6400, 6450, 6500 y 6550).

16 - Puerta estufa móvil (6200, 6300, 6400, 6450, 6500 y 6550).

17 - Pie nivelador.



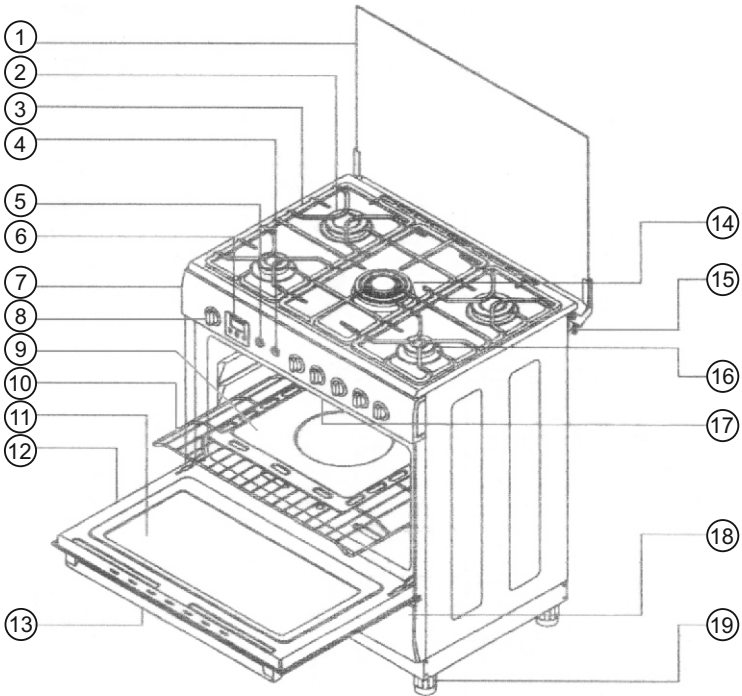
NOTA

Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

2 - Conozca su Cocina

2.2 Cocinas PRO 7000, 7100, 7200, 7300 y 7400.

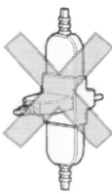
- | | |
|---|--|
| ① - Tapa de vidrio. | ⑪ - Visor puerta de horno. |
| ② - Quemador rápido. | ⑫ - Puerta de horno con doble vidrio. |
| ③ - Parrillas de mesa. | ⑬ - Tirador puerta de horno. |
| ④ - Interruptor de luz (7300 y 7400). | ⑭ - Quemador triple llama. |
| - Interruptor de luz / ignición(7000, 7100 y 7200). | ⑮ - Ingreso de gas. |
| ⑤ - Interruptor ventilador (7400). | ⑯ - Quemador semi-rápido. |
| ⑥ - Timer digital corta gas (7300 y 7400). | ⑰ - Quemador grill (7200, 7300 y 7400). |
| ⑦ - Panel de control. | ⑱ - Puerta estufa móvil (7100, 7200, 7300 y 7400). |
| ⑧ - Perillas externas. | ⑲ - Pie nivelador. |
| ⑨ - Bandeja de horno (7200, 7300). | |
| ⑩ - Parrilla de horno. | |



NOTA

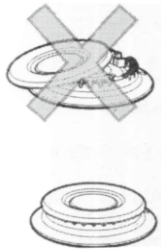
Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

13 - Precauciones de Seguridad



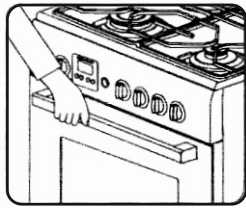
NUNCA

- . Nunca utilice extensiones o conectores múltiples en el contacto eléctrico.
- . Nunca pase la manguera de gas y cable eléctrico cerca de la salida de aire caliente.
- . Nunca encienda las hornillas de la mesa con la cubierta de vidrio baja.
- . Nunca baje la cubierta de vidrio inmediatamente después de utilizar las hornillas de la mesa y del horno.
- . Nunca deje productos inflamables u objetos plásticos en contacto con la cocina.
- . Cuidado con los cables eléctricos, muchos equipos instalados en un mismo ambiente puede ocasionar incendio o explosión.
- . La temperatura de la superficie exterior de la puerta del horno puede ser elevada cuando el artefacto se encuentre funcionando.
- . El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina. Mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- . La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.



NUNCA

Nunca use el tirador de puerta horno para levantar su cocina, si necesita levantar o trasladar su cocina abra la puerta del horno y sujete del interior y de la parte posterior.



SIEMPRE

- . Utilice solamente los pies niveladores que acompañan al producto.
- . Verifique periódicamente el estado de la instalación de gas.
- . Use guantes térmicos al abrir la puerta del horno y también para retirar los alimentos del horno.
- . Para reparaciones utilice los servicios y piezas originales de la red de Servicios Técnicos Autorizados.
- . Mantenga a los niños lejos de la cocina cuando la este usando o cuando esté todavía caliente.
- . Mantenga el ambiente bien ventilado cuando use su cocina.
- . Cierre la válvula del gas antes de dormir o al salir de casa.
- . Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar cerrado y ventilado.
- . Mantenga la puerta de horno cerrada y nunca la toque cuando esté caliente.
- . Verifique el encaje de las hornillas y los esparcidores siempre que los remueva, en caso contrario el difusor y/o quemador se dañaran.
- . Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera de paso del gas instalados en su producto. Sustituyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinado por el fabricante. Siempre utilice componentes aprobados por los órganos competentes.
- . Al abrir la puerta del horno durante su funcionamiento, sujete siempre la manija de la puerta por debajo, para evitar accidentes.

12 - Limpieza y Mantenimiento

Para obtener un mejor desempeño de su cocina, recomendamos que durante la limpieza se tomen los siguientes cuidados:

- Las partes de acero y aluminio de su cocina deben limpiarse con paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro.
- Nunca use productos abrasivos, pues rayan la mesa de acero.
- Nunca utilice el lado abrasivo de la esponja.
- Cuando limpie su cocina, tenga siempre atención y cuidado. Antes de abrir la cubierta de la cocina, séquela completamente.
- La caída de las hornillas al suelo hará que se deformen, causando que su montaje sea incorrecto.
- Después de lavar los esparcidores asegúrese que los orificios de éstos no estén obstruidos.
- No utilice objetos puntiagudos para limpiar los orificios de la tapa de hornillas.
- Siempre limpie inmediatamente los residuos de agua, café, mostaza, salsa inglesa y vinagre que caigan sobre la pintura y mesa de su cocina.
- En caso de que la chispa de encendido eléctrico falle, limpie los electrodos con un cepillo y jabón neutro, secándolos enseguida.

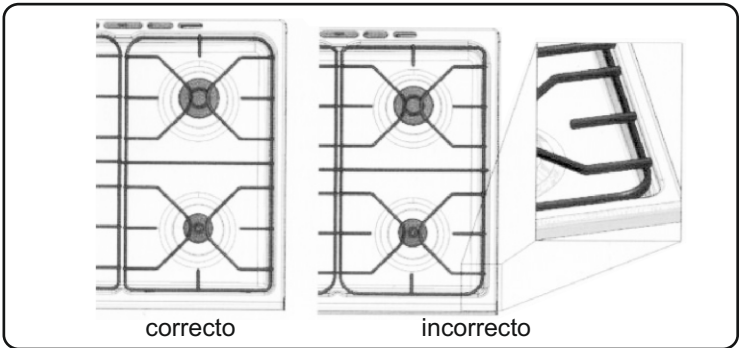
ATENCIÓN!

- La limpieza de la cocina sólo se realizará después de haberse enfriado completamente.
- Mantenga esparcidores bien limpios para facilitar el paso del gas. Al lavarlos, utilice solamente un cepillo para limpiar las partes de difícil acceso: Después de lavarlos, séquelos bien antes de utilizarlos.

Sólo para los modelos 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6450, 6500 y 6550

Ubicación correcta de las Rejillas

Las parrillas de mesa pueden ser intercambiadas, el lado derecho con el lado izquierdo, pero no debe de cambiar la posición de fijación, la parte delantera hacia la parte posterior o viceversa. Tener en cuenta que las esquinas delanteras de la parrilla tienen el radio más pequeño que las esquinas traseras que tienen el radio más grande.



ATENCIÓN!

- Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico antes de realizar la limpieza y mantenimiento

3 - Tabla de Atributos

ATRIBUTOS	Modelos	Modelos						
		PRO 6000 y 6100	PRO 6200	PRO 6300	PRO 6400	PRO 6450	PRO 6500	PRO 6550
cubierta de vidrio		●	●	●	●	●	●	●
termocontrol		●	●					
termostato				●	●	●	●	●
encendido total		●	●	●	●	●	●	●
luz de horno		●	●	●	●	●	●	●
quemador grill					●	●	●	●
timer sonoro						●		
timer digital sonoro							●	
timer digital corta gas								●
entrada de gas		1	2	2	2	2	2	2
rejilla simple		1	1					
rejilla auto deslizante				1	1	1	1	1
cajón móvil			●	●	●	●	●	●
pies nivelador		●	●	●	●	●	●	●
bandeja de horno					1	1	1	1

● = atributo presente
1 y 2 = cantidad

3 - Tabla de Atributos

Modelos		PRO 7000	PRO 7100	PRO 7200	PRO 7300	PRO 7400
ATRIBUTOS						
cubierta de vidrio		●	●	●	●	●
termocontrol		●				
termostato			●	●	●	●
encendido total		●	●	●	●	●
luz de horno		●	●	●	●	●
quemador grill					●	●
timer sonoro				●		
timer digital corta gas					●	●
timer digital sonoro						
entrada de gas		2	2	2	2	2
rejilla simple		1	1			1
rejilla auto deslizante				1	1	1
cajón móvil			●	●	●	●
pies nivelador		●	●	●	●	●
bandeja de horno				1	1	
turboconvección						●

● = atributo presente
1 y 2 = cantidad

11 - Rejillas

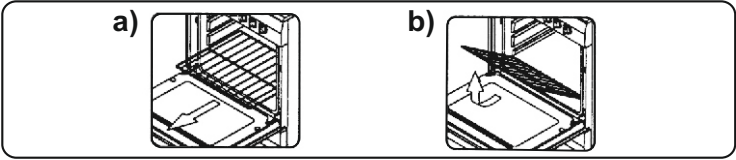
11.1 - Deslizante.

La rejilla deslizante puede ubicarse en el horno en 3 posiciones diferentes dependerá del tipo de alimentos a cocinar.

Para poder cambiar de ubicación la rejilla

- a) Empuje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.
- b) Inclínandola, retírela hacia afuera.

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



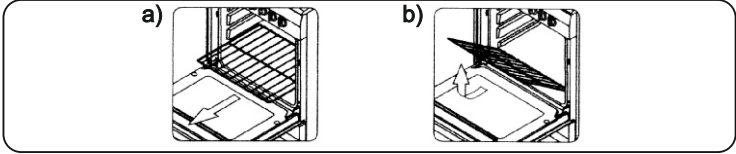
11.2 - Rejilla Mixta.

Es un sistema que le ofrece mayor facilidad durante la preparación de sus recetas de todos los días. En este sistema, la rejilla superior puede ubicarse en 2 posiciones diferentes lo que es ideal para la preparación de platos que requieren menor cocción. La rejilla inferior es una rejilla auto deslizante, que se desplaza automáticamente con la apertura de la puerta del horno, ofreciendo extrema practicidad durante su utilización.

Para poder cambiar de ubicación la rejilla superior.(Deslizante)

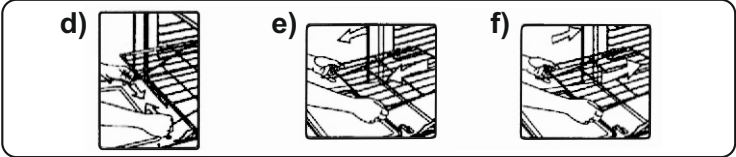
- a) Empúje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.
- b) Inclinando la retírela hacia afuera.

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



Para retirar la rejilla inferior (Auto deslizante):

- d) Desencaje los brazos de los soportes, presionando levemente en dirección hacia el centro
 - e) Jale todo el conjunto hacia afuera del horno.
 - f) Para montarla nuevamente, coloque la rejilla encajándola correctamente en las guías del soporte y empuje el conjunto hacia adentro.
- . Después de esto encaje los brazos en los soportes, recordando que esta rejilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.

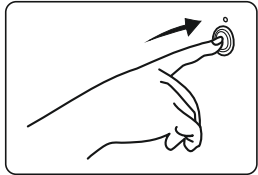


NOTA

. Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

10 - Luz del Horno

Al presionar el interruptor de luz, se enciende la luz del horno, para apagarla, basta presionar nuevamente el interruptor.

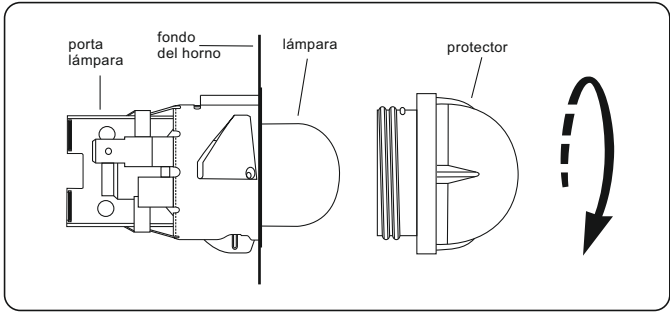
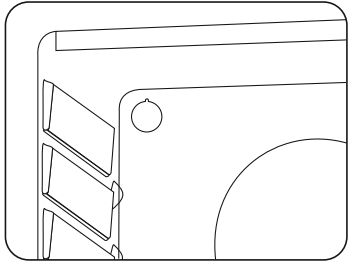


Para cambiar la lámpara del horno

ATENCIÓN!

Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.

- La lámpara del producto sale de fábrica con la tensión de 220V.
- El socket de la lámpara se localiza en la parte superior interna del horno.
- Cambie la lámpara cuando esté totalmente fría.
- Retire su protector girándolo en sentido anti-horario hasta soltarlo.
- La lámpara del producto debe ser de 15W.
- Verifique la tensión de su residencia antes de poner la lámpara en su cocina



4 - Instalación

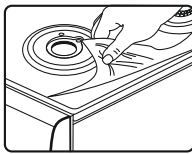
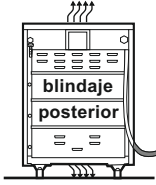
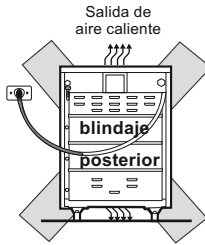


Fig. 1

Salida de
aire caliente



instalación a la izquierda.



instalación a la derecha.

- "Este artefacto debe ser instalado por personal calificado".
- "Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto".
- "Antes de la instalación asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.
- "Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)".
- "Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación".

Este manual le ofrece toda la información necesaria para instalar su cocina. En caso que tenga alguna duda, nuestro Servicio de Atención al Cliente esta siempre a su disposición. Para su mayor comodidad, BSH Electrodomésticos cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados con profesionales altamente calificados que podrán instalar su cocina. Llame al Servicio Técnico Autorizado más cerca de su domicilio y solicite un presupuesto.

Cuidados Iniciales

- Remueva todos los calces de teknopor montados entre la cubierta y la mesa.
- Antes de utilizar el producto retire la película de plástico que protege los componentes de acero de su cocina (Fig. 1). Los residuos de pegamento deben removerse con un paño humedecido en agua (no utilice esponja abrasiva).
- No debe utilizar las hornillas de la mesa y del horno antes de retirar la película protectora de la mesa.
- No instale su cocina en lugar de paso, en frente de puertas y ventanas ni cerca de aparatos de refrigeración, pisos inflamables ni tampoco entre dos muebles (sólo cocina de pie).
- No retire la etiqueta con el "código de identificación del producto". Anote el número de identificación del producto en la página 4 de este manual.
- Lea atentamente las instrucciones de todas las etiquetas de atención e instrucciones.
- Retire las cintas de amarre que fijan las rejillas del horno antes de su uso.
- Retire del horno todos los accesorios sueltos (por ej.:pies niveladores,manuales).

Conexión Eléctrica

- La lámpara del horno de los productos deben ser de 15W. Antes de utilizar el producto, verifique que la tensión de la lámpara corresponda a la tensión de su residencia, 220V.
- En caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlos el Servicio Técnico Autorizado.
- No pase el cable cerca a las salidas de aire caliente localizadas en el fondo del producto.

NOTA!

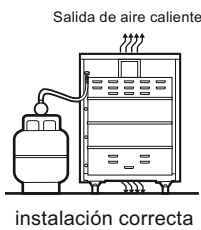
Este artefacto debe instalarse y conectarse de acuerdo a los requisitos de instalación vigentes con especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación. (Referencia norma INEN 2259).

4 - Instalación

Cocina de Piso

Las cocinas Bosch han sido diseñadas específicamente para que usted obtenga el máximo desempeño y economía ahorro de espacio en su cocina. Para instalarla, siga rigurosamente las dimensiones y especificaciones de los siguientes dibujos, conforme su modelo de cocina. Con la correcta instalación del producto, usted garantiza seguridad y un funcionamiento perfecto.

- Debe utilizar manguera plástica para gas GLP de 8 mm. de diámetro interno y de 1.5 a 2 metros de longitud, que cumpla los requisitos de resistencia mecánica, flexibilidad, duración y resistencia térmica mayor a 70° C (referencia para Ecuador NTE INEN 885).
- No pase la manguera por salidas de aire caliente.
- Este atento a la fecha de vencimiento de la manguera plástica.
- Utilice tubo flexible metálico si la botella de gas se encuentra en el lado opuesto a la salida de gas.
- En los casos donde la cocina este cerca de muebles y/o paredes, respete las distancias libres (5 cm), conforme al dibujo y utilice tubo flexible metálico para la conexión de gas.
- Campanas, estantes y armarios deben estar a por los menos 85 cm. de la mesa de la cocina.

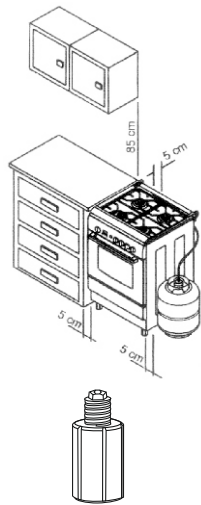


ATENCIÓN!

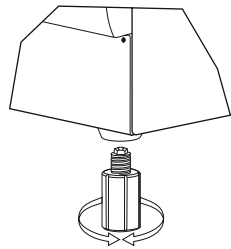
- La instalación debe hacerse en local aireado con mínimo de 5m³, con ventilación abajo y arriba del producto, como en las normas en vigor.
- Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar abrigado y ventilado.
- Nunca instale su cocina sobre una base, sobre piso inclinado o irregular.
- Preste atención a las fechas de vencimiento del regulador de presión de la botella y de la manguera instalados en su producto.
- Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

Pies Niveladores

- Los pies niveladores se encuentran dentro de la cocina, acondicionados en una bolsa plástica.
- a) Deben instalarse con el auxilio de otra persona. Incline la cocina y ponga 4 pies niveladores, enroscándolos en cada encaje en la base de la cocina.
- Para aumentar la altura de la cocina, gírelos en el sentido horario, para disminuir, gírelos en el sentido anti-horario.



Pies Niveladores

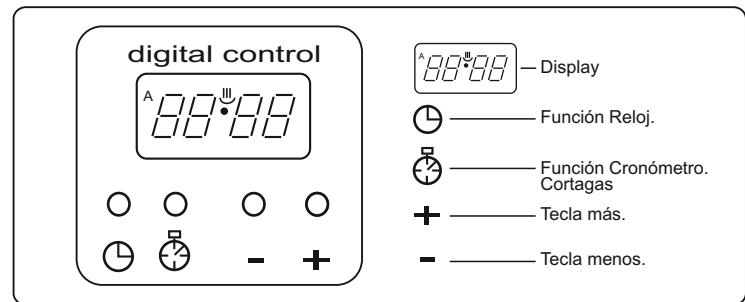


NOTA

- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

9 - Timer Digital Corta gas

9.3 - Para modelo PRO6550, 7300 y 7400



1. Ajuste de Horario.

Para fijar la hora presione el botón durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar la hora del día esperar 3 segundos, hasta que el símbolo deje de parpadear.

2. Ajuste Tiempo de Cocción (Función cortagas).

Encienda el horno

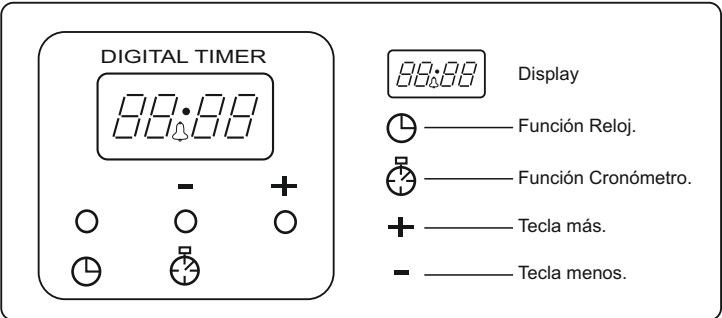
- Presione el botón hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar el tiempo de cocción que desee. Cuando el símbolo luminoso (A) deje de parpadear, se da inicio al tiempo de cocción programado.
- Después de alcanzar el tiempo programado se activará la alarma sonora, el símbolo (A) parpadeará y la alimentación del gas de horno se cortará haciendo que la llama del horno se apague.
- Para cancelar la programación del tiempo de cocción presione el botón hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee y enseguida presione el botón **+** hasta llegar a cero.
- La alarma del timer puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.
- Una vez programado el tiempo de cocción, usted podrá ver la hora del día sólo presionando el botón ; para retomar al tiempo de programación, aguarde algunos segundos.
- El tiempo máximo de programación es de 12 horas.
- Cada vez que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, indica el final del programa de tiempo de cocción. La función cortagas se activa siendo imposible encender el horno.
- Si hay un corte de la energía eléctrica cuando el horno está funcionando y el timer se encuentre en programación tiempo de cocción, el quemador del horno no se apaga.
- Cuando retoma la energía eléctrica la función cortagas inmediatamente se activa apagando el quemador del horno.

NOTA




- El timer corta gas no apaga los quemadores de mesa.

9 - Timer Digital Sonoro




9.1 - Para modelo PRO 6500



1. Ajuste de Horario.

. Para fijar la hora presione el botón  durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso  parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar hora del día, esperar 3 segundos, hasta que el símbolo  deje de parpadear.

2. Ajuste de Cronómetro.

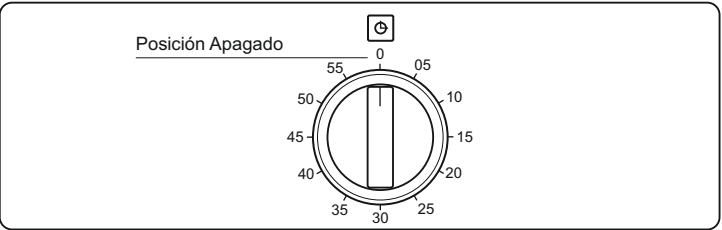
. Para fijar el cronómetro presione la tecla  durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso  parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar el tiempo esperar 3 segundos hasta que el símbolo  deje de parpadear.

Una vez programado el tiempo, usted podrá ver la hora del día sólo presionando el botón .

La alarma del timer tiene un sonido acústico la misma que puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.

9 - Timer Sonoro

9.2 - Para modelo PRO6450 y 7200



Como Programar su Timer

Gire la perilla en sentido horario hasta el final del cursor y vuelva a la posición deseada (Máximo 60 minutos y mínimo 5 minutos).

Ejemplo : Para programar el timer para 30 minutos, gire la perilla hasta la posición 60 minutos y vuélvalo hasta 30 minutos.

A través de una alarma sonora aguarde el término del tiempo programado.

4 - Instalación

Método de puesta a tierra

Debe conectarse un cable a tierra.

Es muy importante realizar una buena conexión a tierra del artefacto, para ello cuenta con conductor verde; dicha conexión y calidad de aterramiento lo protegerán en caso de ocurrir un choque eléctrico.

ATENCIÓN!

. RIESGO DE CORTO-CIRCUITO O INCENDIO

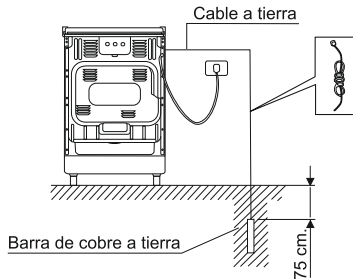
No use extensiones, adaptadores, o uniones improvisadas entre la y el tomacorriente.

. RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO O DAÑOS AL PRODUCTO

Nunca altere el cable de alimentación. En caso que necesite instalación o reparación llame al Servicio Técnico Autorizado.

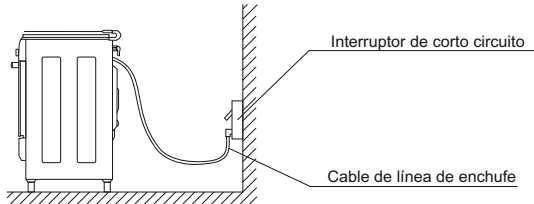
. RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO

Para evitar accidentes su cocina requiere de conexión a tierra.



Interruptor diferencial

En el caso de instalación en un área donde no se pueda hacer puesta a tierra, compre un interruptor de corto circuito de la medida adecuada y conéctelo al enchufe.



ATENCIÓN!

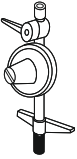

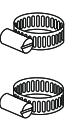
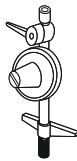





- . No ponga el cable a tierra en las cañerías de gas, hay riesgo de explosión.
- . No sirve poner el cable tierra a través de cañerías plásticas de agua.
- . En caso de dudas llame a un especialista (Electricista).

5 - Conexión del Gas

5.1 Componentes para Instalación

Antes de la instalación, verifique para qué tipo de gas fue fabricado su producto.

Componentes para la instalación

Gas GLP - Botella	<div>Instalación con manguera plástica</div> <div><ul style="list-style-type: none">- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.- Presión - 2.75 kPa (280mmca)- Con salida para manguera plástica.</div> <div><div>Manguera plástica para gas GLP</div></div> <div><div>Abrazaderas</div></div>
Gas GLP - Botella	<div>Instalación con tubo flexible 1/2" HI</div> <div><ul style="list-style-type: none">- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.- Presión - 2.75 kPa (280mmca)- rosca - 1/2" HE</div> <div><div>Tubo flexible metálico 1/2" HI</div></div> <div><div>Niple de admisión 1/2"</div></div>
Gas Domiciliario	<div>Niple de admisión 1/2"</div> <div><div>Tubo flexible metálico 1/2" HI</div></div> <div><div>Niple de admisión 1/2"</div></div> <div><div>Llave de paso 1/2" HI x 1/2" HE</div></div>

Importante

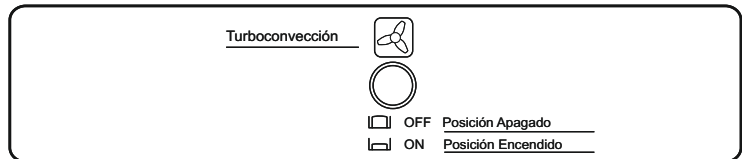
- Los componentes anteriores no acompañan a los productos.
- Estos esquemas son genéricos, pudiendo alterarse conforme las condiciones de instalación.

ATENCIÓN!

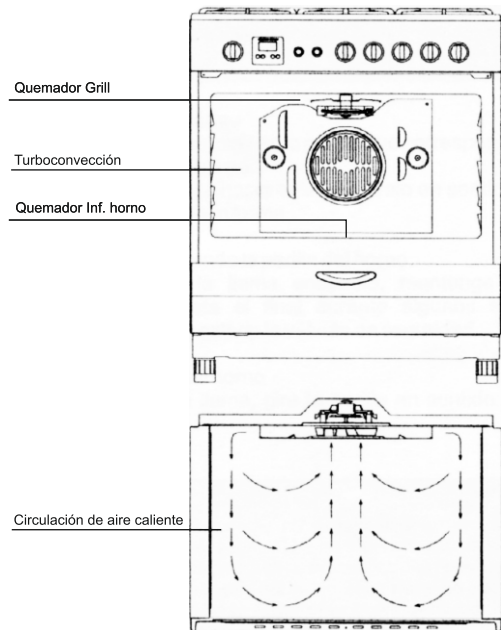
- Para la conexión del gas domiciliario (GLP o Natural), es obligatorio utilizar tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
- Al adquirir el tubo flexible metálico y el regulador de presión, observe siempre la fecha de validez del componente.

8 - Sistema Turboconvección

8.1 Para modelo PRO 7400



Este sistema permite cocinar uniformemente todo tipo de alimentos. La circulación forzada del aire caliente aumenta la transferencia del calor a los alimentos, permitiendo el aprovechamiento de toda la capacidad del horno, ya que permite cocinar a temperaturas menores de lo habitual.



ATENCIÓN!

- Precalentar el horno 5 minutos antes de usar el sistema turboconvección, una vez transcurrido el tiempo indicado presione el interruptor de Turboconvección.
- No colocar los alimentos pegados al fondo del horno para no tapar las perforaciones de recirculación de aire que están frente al ventilador.
- El sistema Turboconvección esta diseñado para usarse únicamente con el quemador inferior del horno, no debe usarse con el quemador de grill.

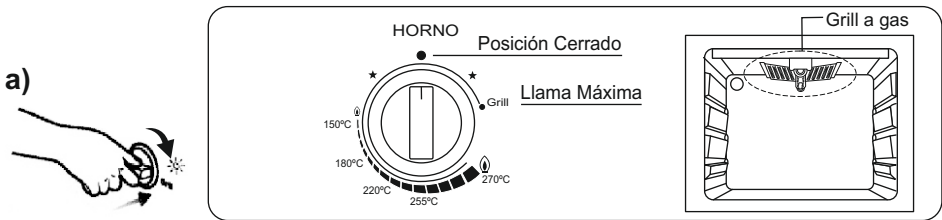
NOTA

- El horno puede utilizarse sin el sistema Turboconvección.
- El timer digital corta gas no apaga el sistema Turboconvección por lo que se tiene que apagar manualmente una vez terminado el funcionamiento del horno.

7 - Encendido del Grill

7.1 - Para modelo PRO6400, 6450, 6500, 6550, 7200, 7300 y 7400

Su cocina cuenta con un Grill a gas posicionado en la parte superior del horno, puede dorar y gratinar los alimentos con mucha más facilidad.



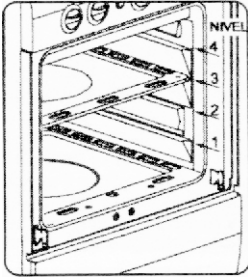
Encendido del Grill a gas.

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido horario hasta la posición de la palabra "Grill".
- Continúe presionando la perilla del horno.
- b) Después que la llama encienda, mantenga la perilla del horno presionada hasta el final durante algunos segundos (mínimo 10 segundos) para activar la válvula de seguridad.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.

El grill fue ideado para dar el toque final de cocción a los alimentos (dorar y gratinar); no es apropiado para asar y cocinar. Para ello utilice el horno de la forma como lo hace habitualmente.

ATENCIÓN!

- El Horno y el Grill no pueden utilizarse simultáneamente.
- Nunca use el Grill con la cubierta de vidrio baja y la puerta del horno entreabierta.
- El grill tiene la función SOLAMENTE DE DORAR los alimentos.



- Para obtener un mejor resultado al utilizar el grill, la bandeja del horno debe estar ubicado sólo en los niveles del 1 al 3 dependiendo del tipo de alimento que quiere dorar o gratinar.
- Nunca utilice el grill con la bandeja del horno en el nivel 4.

"PRECAUCIÓN"

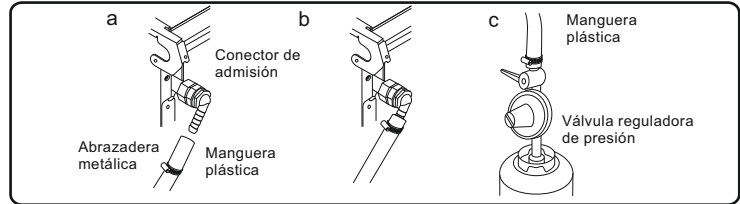
- Las partes accesibles se pueden calentar al usar el Grill quemador.
- Manténgase alejados a los niños.

5 - Conexión del Gas

5.2 Instalación del Gas

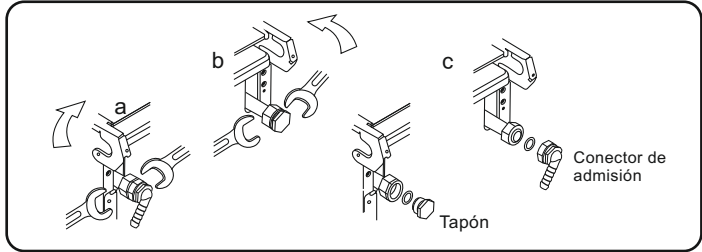
GLP (Botella) con manguera plástica

- Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera plástica que se conecta al conector de admisión.
- Anillo de la abrazadera dejándolo bien firme.
- Coloque la abrazadera metálica en el otro extremo de la manguera plástica que se conecta a la válvula reguladora de presión y ajuste el tornillo dejándolo bien firme.



Cambio de la entrada de gas

- Utilizando dos llaves fijas, suelte la tuerca y retire el conector de admisión ubicado en el lado izquierdo, visto desde atrás y el anillo de sello.
- Del otro extremo suelte la tuerca y retire el tapón junto con el anillo de sello.
- Verifique que el anillo de sello esté correctamente colocado e instale el conector de admisión en la nueva posición. Cierre la entrada de gas del lado izquierdo con el tapón, verificando la correcta posición del anillo de sello.



Conexión del gas domiciliario (GLP o Natural)

- La instalación del producto para gas domiciliario deberá hacerlo el Servicio Técnico Autorizado.

ATENCIÓN!

- Si el aumento de la temperatura en una parte del artefacto que pueda entrar en contacto con el tubo flexible, es mayor a 70 grados Celsius, se debe usar un tubo de material apropiado.
- Obs.: Verifique si no hay fugas de gas.
- Para esto, mantenga el ambiente ventilado, abra el regulador de presión y pase espuma de jabón en todas las conexiones.
- En caso de que se formen burbujas, cierre la válvula del regulador de presión de gas y llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Use solamente reguladores aprobados por los órganos competentes y dentro de los plazos de validez.

6 - Encendido de las Hornillas

6.1 Para los modelos PRO 6000, 6100 y 6200

a)

Secuencia de encendido

Hornilla semirápido

Hornilla rápido

Hornilla semirápido

Hornilla semirápido

2

3

1

4

Horno

1 2 3 4

6.2 Para los modelos PRO 7000, 7100 y 7200

b1)

Secuencia de encendido

Hornilla rápido

Hornilla semirápido

Hornilla rápido

Hornilla triple llama

Hornilla semirápido

2

4

3

5

Horno

1 2 3 4 5

b2)

Ignición

Luz del Horno

★

☼

Posición Cerrado

Llama Máxima

Llama Mínima

1

2

3

4

Horno

1 2 3 4 5

Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.
a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
b1) Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

Encendido Eléctrico

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.
a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
b2) Presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda.
c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

ATENCIÓN!

. Nunca encienda las hornillas con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.
. En caso de que las hornillas no enciendan, reinicie el proceso de encendido.

7 - Encendido del Horno con Termostato

7.2 - Para modelo PRO7300 y 7400

a)

Posición Cerrado

Grill

Llama baja

Llama media baja

Llama media

Llama alta

Llama media alta

150°C

195°C

235°C

255°C

270°C

Llama	Temperatura Aproximada
Baja	150°C
Media Baja	195°C
Media	235°C
Media Alta	255°C
Alta	270°C

Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.
Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Automático

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno.
- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla del horno.
- Después de que la llama encienda, mantenga la perilla del horno presionada hasta el final durante algunos segundos (mínimo 10 segundos) para activar la válvula de seguridad.
- Cierre la puerta del horno.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

ATENCIÓN!

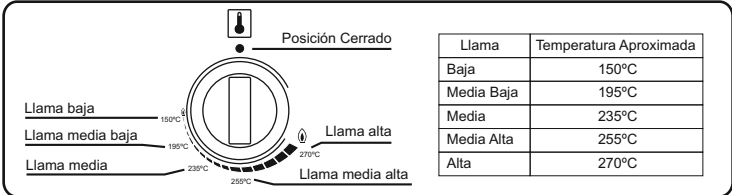
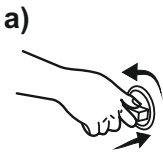
- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

NOTA

. Todas las temperaturas del horno indicadas en el panel de control son sin sistema de Turboconvección.

7 - Encendido del Horno con Termostato

7.1 - Para modelo PRO 7100 y 7200



Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta. Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno.
- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
 - Continúe presionando la perilla del horno.
- b1) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) hasta que la llama encienda.
- b2) después que la llama encendió, mantenga la perilla del horno presionada hasta el final durante algunos segundos (mínimo 10 segundos) para activar la válvula de seguridad.
- Cierre la puerta del horno.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

ATENCIÓN!

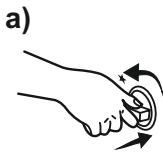
- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

NOTA

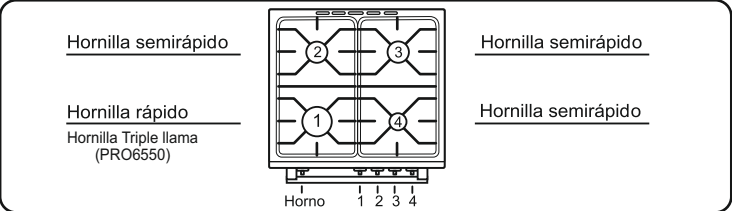
Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

6 - Encendido de las Hornillas

6.3 Para los modelos PRO 6300, 6400, 6450, 6500 y 6550

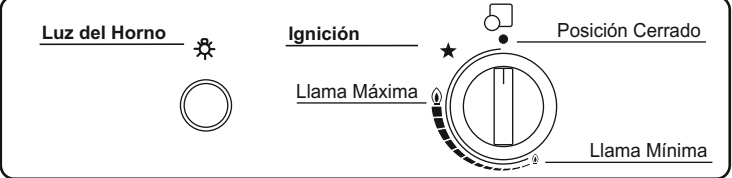
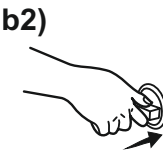
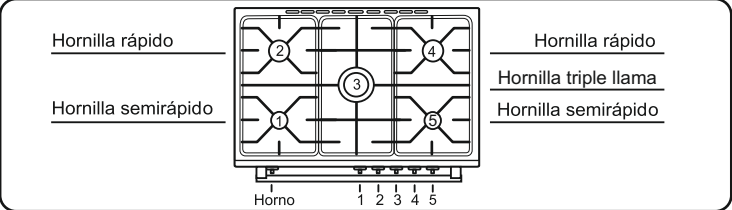


Secuencia de encendido



6.4 Para los modelos PRO 7300 y 7400

Secuencia de encendido



Encendido Manual

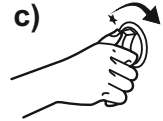
- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.
- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
 - b1) Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
 - c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

Encendido Automático

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.
- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
 - b2) Continúe presionando la perilla de la hornilla por algunos segundos hasta que la llama encienda.
 - c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

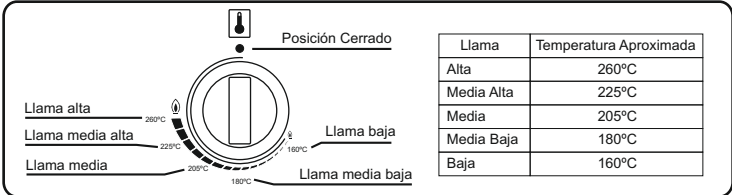
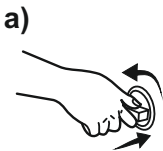
ATENCIÓN!

- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Las hornillas cuentan con un Control Gradual de Llama, utilícelo para regular la altura deseada de la llama.

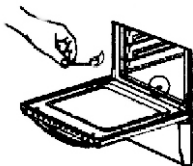


7 - Encendido del Horno

7.1 - Para modelo PRO 6000, 6100, 6200 y 7000

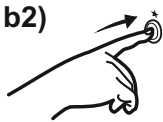


b1)



Encendido Manual o Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno
- a) Presione la perilla hasta el final y gírelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla del horno.
- b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).
- b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).
- Cierre la puerta
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



ATENCIÓN!

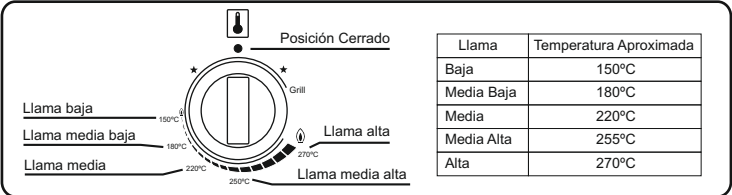
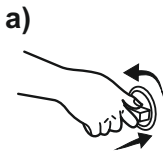
- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

NOTA

- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

7 - Encendido del Horno con Termostato

7.2 - Para modelo PRO 6300, 6400, 6450, 6500 y 6550

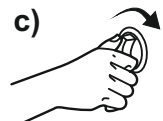


Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta. Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Automático

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno.
- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla del horno.
- b) Después de que la llama encienda, mantenga la perilla del horno presionada hasta el final durante algunos segundos (mínimo 10 segundos) para activar la la válvula de seguridad.
- Cierre la puerta del horno.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



ATENCIÓN!

- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

NOTA

- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).